

Pica od suvog hleba



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kriški** suvog hleba
- 2 jajeta
- **1** čaša mleka
- **2 kašika** kajmaka
- **100 g** tvrdog sira
- **150 g** salame secenu na kolutove
- **50 g** pršute
- **50 g** kulena
- **100 g** sira domaceg
- kecap
- majonez

Priprema

Na podmazanu tepsiju reati suvi hleb (bez korica). Ubutati jaja, mlijeko, kajmak i sir sjednitini i natopiti preko hleba.

Stavljati preko hleba, salamu, pršutu, kulen i sir dobro poreati i poprskati kecapom.

Zapeći u pekaru zagrijanu na 200C oko 15 minuta.

Pecenu picu poprskati majonezom malo ohladini i iseci po želji.

Savet

Možete po želji dodat i šampinjone.